

11.05.2026r.

RODZAJ POSILKU RODZAJ DIETY	SPOSÓB OBRÓBK POSILKU	SKŁAD POSILKU		ALERGENY
ŚNIADANIE Pierś z indyka, szpinak świeży, chleb, masło, bawarka D01, D02, D03, D05	G	Chleb pszenny	30-120g	G
		Chleb graham	40-120g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	10g	M
		Pierś z indyka (wędlina)	70g	SOJ
Zupa mleczna z kaszą manną, chleb, masło, herbata D11, D12	G	Szpinak baby świeży	5g	-
	G	Mleko 2%	400ml/ 100ml	M
		Kasza manna	30g	-
		Herbata	230ml/ 130ml	-
II ŚNIADANIE Kisiel cytrynowy D01, D02, D03 (bez cukru), D05, D11, D12	G	Kisiel cytrynowy	13g	-
		Cukier kryształ	3g	-
OBIAD Zupa ziemniaczana z mięsem drobiowym D01, D02, D03, D05, D11, D12	G	Kości drobiowe (wywar)	200ml	-
		Marchew świeża	15g	-
		Pietruszka korzeń świeży	7g	-
		Seler korzeń świeży	6g	SEL
		Por świeży/ Cebula świeża	2g/ 3g	-/ -
		Masło 82%/ Mleko 2%	3g/ 10g	M/ M
		Olej rzepakowy	5ml	-
Naleśniki z serem na słodko D01, D02	S	Mąka pszenna	15g	G
		Kielbasa wieprzowa	30g	-
		Filet drobiowy (mięso surowe)	30g	-
		Kapusta biała, świeża/	100g	-
		Koncentrat pomidorowy	10g	-
Makaron pszenny z sosem potrawkowym z jarzynami D05, D11, D12	G	Ziemniaki	130g	-
	D	Mleko 2%	120ml	M
		Jaja kurze	7g	J
		Mąka pszenna	60g	G
		Olej rzepakowy	8ml	-
		Cukier	4g	-
Makaron pełnoziarnisty z sosem potrawkowym z jarzynami D03	G D	Cukier wanilinowy	2g	-
		Twaróg biały półtusty	60g	M
		Jabłko, świeże	150g	-
		Makaron pszenny świderki	80g	G
Jabłko świeże/ gotowane D01, D03/ D02, D05	BO/ G	Makaron pełnoziarnisty świderki	80g	G
		Filet drobiowy (mięso surowe)	80g	-
		Włoszczyzna mrożona	25g	SEL
		Mąka pszenna	10g	G
		Mieszanka kompotowa mrożona	12g	-
		Porzeczka czarna mrożona	6g	-
Kompot owocowo-porzeczkowy D01, D02, D03, D05, D11, D12	G	Przyprawy [majeranek, lubczyk, pieprz czarny, kminek mielony, koper suszony, natka pietruszki, sól, kwasek cytrynowy, czosnek świeży]	-	SEL, G, O, J SOJ, SEZ, M, GOR
KOLACJA Galareta drobiowa, chleb, masło, herbata D01, D02, D03	G G	Chleb pszenny	30-120g	G
		Chleb graham	40-120g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	10g	M
		Udko drobiowe (mięso surowe)	38g	-
		Filet drobiowy (mięso surowe)	20g	-
		Pietruszka korzeń świeży/ Marchew świeża	5g/ 10g	-/ -
Seler korzeń świeży	4g	SEL		
Zupa mleczna z kaszą kuskus, chleb, masło, herbata D05, D11, D12	G G	Groszek konserwowy/ Natka pietruszki	5g/ 1g	-/ -
		Włoszczyzna mrożona	30g	SEL
		Żelatyna	5g	-
		Kasza kuskus	30g	G
		Mleko 2%	400ml	M
		Herbata	230ml	-/ -

Założenia wartości odżywczej dla diety podstawowej:

E=2000kcal/W=275g/T=55,56g/B=100g/Kw.Tl.Nasy.=</=22g/Cukry=</=50g/S=</=2000mg/Bl.=>/=25g

Sporządził:

Zatwierdził:

11.05.2026r.

LEGENDA:

Oznaczenia sposobu obróbki posiłku:

BO- Bez obróbki cieplnej

PI- Pieczenie

S- Smażenie

GO- Gotowanie

PA- Parowanie

D- Duszenie

GR- Grillowanie

Oznaczenia alergenów:

G- Zboża zawierające gluten

M- Mleko i pochodne wraz z laktozą

J- Jaja i pochodne

R- Ryby i pochodne

O- Orzechy: włoskie, laskowe, ziemne, pekan, nerkowce, pistacje, migdały

SEL- Seler i pochodne

GOR- Gorczyca i produkty pochodne

SOJ- Soja i pochodne

SEZ- Nasiona sezamu i pochodne

Oznaczenia wskaźników odżywczych:

E- Wartość energetyczna

B- Białko ogółem

T- Tłuszcz ogółem

Kw. Tł. Nasy.- Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem

W- Węglowodany ogółem

Cukry- w tym cukry

Bl.- Błonnik pokarmowy

S- Sód

Jadłospis może ulec zmianie ze względu na brak składnika potrawy.

Dokładny bilans wartości odżywczej jest przeprowadzany w danym dniu.

Skład potraw, wykaz alergenów oraz wartość odżywcza posiłków znajduje się u Kierownika Kuchni Międzyoddziałowej.

Założenia wartości odżywczej dla diety podstawowej:

E=2000kcal/W=275g/T=55,56g/B=100g/Kw.Tł.Nasy.=</=22g/Cukry=</=50g/S=</=2000mg/Bl.=>/=25g

Sporządził:

Zatwierdził: